



**CASALOALTO**  
BODEGA Y VIÑEDOS

# ROCHA CANDEAL

Añada 2017  
Variedad: 100% Garnacha  
Crianza: 10 meses en hormigón y "foudres" de 5.000 litros  
Alcohol: 15  
pH/acidez: 3,79 / 4,2  
Azúcar residual: 0,20 g/l  
SO2 Total: 65 mg/l  
Fecha de embotellado: Octubre 2018  
Producción: 12.000 botellas



Rocha Candéal es nuestro vino de las parcelas de Garnacha de Finca Casa lo alto, en el pueblo de Venta del Moro, que proviene de un suelo arcilloso calcáreo, no muy profundo y pobre en materia orgánica.

Este vino proviene de una parcela de 8 hectáreas plantada en 1980. Donde las viñas se cultivan con formación en vaso, estructura que permite economizar agua y proteger de las excesivas insolaciones.

En el manejo del suelo se busca la revitalización del suelo con enmiendas orgánicas, y se evita el uso de productos de síntesis química, con el fin de tener un suelo vivo que exprese las características del terroir.

Proceso de elaboración del vino:

Este año el clima fue cálido y seco, anticipando la cosecha. Las uvas se cosecharon a finales de agosto y se utilizaron diferentes porcentajes de racimos enteros y el resto de uva se despalilló sin estrujar. La fermentación espontánea se inicia con levaduras autóctonas. Después del prensado se transfiere a depósitos de hormigón y "foudres" donde finaliza la fermentación maloláctica, el vino envejece 10 meses con sus lías.

Embotellado sin clarificación y filtrado por 5 micras.

